

LES INCONTOURNABLES SIGNATURE DISHES

Ca Rougaille de saucisses fumées à la créole Rs 495
Creole smoked sausages in a lightly spiced tomato rougaille sauce

Ca Dry curry de cerf de nos forêts Rs 575
Venison from our forests in a quintessential Mauritian dry curry and the traditional accompaniments

Ca Grande assiette de dégustation mauricienne Rs 495
A grand platter of a taste of Mauritian specialities

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"
Guy De Maupassant (1850-1893)

"I can't stand people who do not take food seriously"
Oscar Wilde (1854-1900)

DE LA MER FROM THE SEA

La Mi-cuit de thon rouge en croûte d'herbes mauriciennes et gingembre, purée d'arouille et galettes de choucou Rs 675
Seared tuna with a curry leaf crust, a hint of ginger, taro root and chayote galette

Cr Pavé de poisson couronné aux crustacés, sauce cardinal Rs 750
La Baked fish topped with a shellfish preparation, cardinal sauce

La Délice de poisson rôti enrobé aux épices, émulsion de chou-fleur et noix de coco, velouté de cresson Rs 700
Fillet of fish with a spiced topping served with a coconut and cauliflower emulsion and a velvet watercress puree

Cr Omelette aux fruits de mer et sa salade saisonnière Rs 420
La Seafood omelette accompanied
Mo with a fresh seasonal salad

COIN'VEG VEGGIE CORNER

Ca Lasagnes de légumes couronnés d'achards, de cœur de palmier et de crème de tomate parfumée à la coriandre fraîche Rs 475
La Vegetable lasagna topped with typical Mauritian chutneys, creamed tomato sauce Creole style

La Pâte Linguine à la crème de poivron, salsa de tomate et citron confit Rs 425
Linguine pasta cooked in a capsicum sauce, tomato salsa and lemon confit

Ca Délices végétariens créatifs du Fangourin Rs 495
The Fangourin creative vegetarian delights

La Risotto aux champignons sauvages et potiron crémeux Rs 525
Wild mushroom risotto on a creamed pumpkin sauce

La Grande assiette de dégustation mauricienne végétarienne Rs 425
A grand vegetarian platter of a 'Taste of Mauritius'

LES DESSERTS DESSERTS

La Moelleux au cœur tendre de chocolat noir intense et mélasse, truffe au chocolat blanc et noix de coco, glace aux gousses de vanille* Rs 350
Dark chocolate fondant with molasses served with a white chocolate truffle coated with coconut, ice cream enhanced with vanilla*

La Crème brûlée à la vanille fraîche, macaron aux myrtilles et sorbet fruit de la passion Rs 350
No Crème brulée enlivened with fresh vanilla pod, blueberry macaroon and passion fruit sorbet

La Tarte meringuée revisitée au citron de Rodrigues Rs 350
Our version of Rodrigues lemon meringue pie

La Mousse légère au coco et pistache verte accompagnée de tamarin crémeux Rs 350
No Coconut and pistachio mousse with creamy Tamarin

La Parfait de pruneaux à la crème de mascarpone au chocolat blanc (veg) Rs 395
No Prune parfait topped with Mascarpone, white chocolate cream (veg)

La Gourmandise infiniment chocolat Rs 375
Gourmet's delight of various chocolate

* Ce dessert requiert une cuisson délicate, merci de commander à l'avance
* This dessert requires a delicate cooking, please order in advance

LES ENTRÉES STARTERS

Mille-feuille de marlin artisanalement fumé, salade Waldorf couronnée au cœur de palmier, vinaigrette parfumée au fruit de la passion Rs 525
Mille feuille of locally smoked marlin interleaved with a waldorf salad and topped with fresh heart of palm passion fruit vinaigrette

Cr Crevettes géantes et cœur de palmier Rs 795
La à la sauce rouge, saladette d'herbes du jardin et vinaigrette crémeuse au citron
Giant prawns in a quintessential Mauritian seafood sauce complemented with heart of palm and a fresh garden salad, creamy lemon vinaigrette

So Tartare de thon rouge et sa sauce Japonaise, Rs 475
Se salsa d'avocat tropical au chutney de datte et de tamarin
Tartar of red tuna on an avocado salsa, accompanied with a Japanese sauce and a date & tamarind chutney

DE LA TERRE FROM EARTH

La Brochettes de volaille à la sauce massala maison, riz safrané et raïta Rs 495
Marinated chicken on a brochette with a sauce from our home ground massala, saffron rice and raïta

Gourmet burger à la façon Fangourin Rs 525
The Fangourin gourmet burger

La Entrecôte de bœuf, brunoise forestière, sauce vin rouge parfumée au vinaigre de framboise et purée onctueuse Rs 750
Sirloin steak, forester garnish, red wine sauce flavoured with raspberry vinegar and a creamy herbed puree

DU JARDIN FROM THE GARDEN

Cr Salade gourmande à la mode Fangourin, grosses crevettes, vinaigrette infusée à la mangue Rs 900
Le Fangourin special 'Gourmand' salad with extra large prawns, vinaigrette infused with fresh mangoes

Mo Salade d'ourite et 'gato piment' croustillants à la mauricienne, garnie au limon de Rodrigues confit et coriandre Rs 475
Octopus with a fresh salad served with crisp local 'gato piment' and garnished with rodriguan lemon pickle and coriander

La Salade de Beau Plan à la volaille fermière laquée au sucre muscovado brun et à la féta, huile parfumée à la citronnelle Rs 475
The superior salad of Beau Plan topped with dark muscovado glazed farmed chicken and feta, infused lemongrass oil

La Tartines de fromage de chèvre, légumes grillés et petite salade Rs 475
Goat cheese on toast, grilled vegetables accompanied with a salad

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Ca CACAHUËTE / PEANUT | **Cr** CRUSTACÉ / CRUSTACEAN

La LACTOSE | **Mo** MOLLUSQUE / MOLUSQUE

No NOIX/NUT | **Se** SESAME | **So** SOJA / SOYA

Le Fangourin soutient les producteurs et fournisseurs locaux. Nos produits sont de saison et nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité.

Le Fangourin constantly endeavor to support our local producers and suppliers. All our dishes are presented with seasonal products that may vary according to market availability.

Taxe gouvernementale incluse. Service non compris et le pourboire est laissé à votre discrétion.

Government tax included. Service not included and tipping is left at your discretion.

MENU L'ÎLE AUX ENFANTS KIDS ISLAND'S MENU

Burger de volaille ou bœuf et pommes frites Rs 220
Chicken or beef burger with french fries
ou / or

Pâtes à la sauce bolognaise ou napolitaine
Pasta with bolognese or tomato napolitain sauce

Diabolo menthe ou grenadine
ou eau filtrée
Mint or grenadine cordial
or filtered water

La Crêpe au sucre Demerara ou au chocolat
Pancake with Demerara sugar or chocolate

Un supplément de Rs 45 TTC pour un dessert à la carte
An additional Rs 45 incl VAT for a dessert 'à la carte'